



# Prasa dla Kobiety

Rok XXVI

Poznań, marzec 1934 r.

Nr. 3

## KONGRES W RZYMIE

Na wielki zlot do Rzymu wybierają się wiosną przedstawicielki katolickich organizacyj kobiecych z całego świata, na kongres dziewiąty już z rzędu, podczas którego zdawać będą sprawozdania z pracy kobiet, dokonanej w wielu krajach Europy, a także Azji i Ameryki.

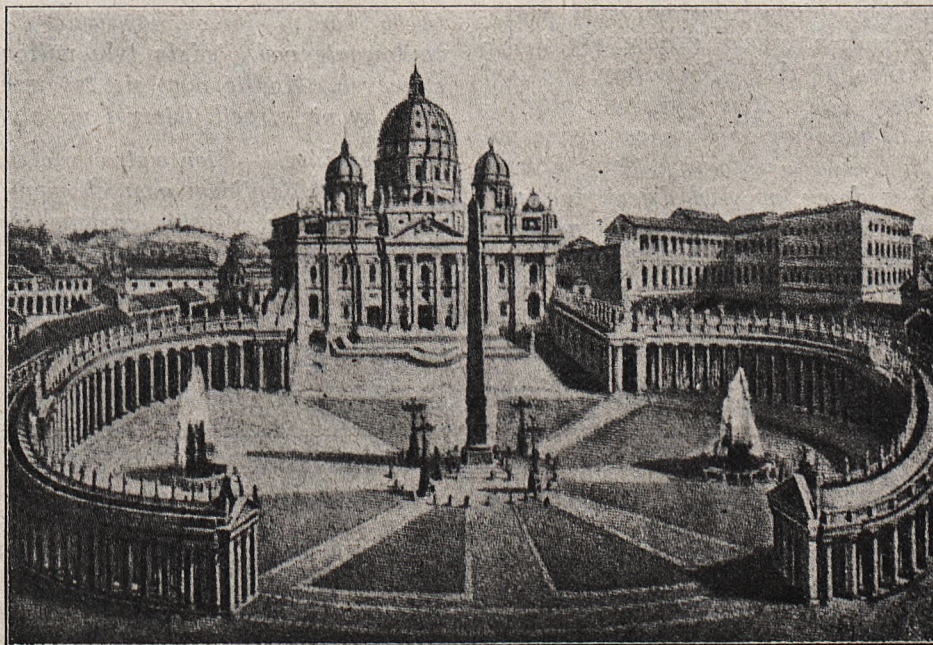
A potem obradować będą nad encykliką Ojca św. o chrześcijańskim wychowaniu młodzieży i w dyskusji wymieniać zdania i zapatrywania jak najlepiej, najskuteczniej w katolickich rodzinach wszystkich krajów przeprowadzać wychowanie młodego pokolenia w duchu Bożym.

Na czyje to wezwanie z tak odległych stron, poprzez kosztowną i nużącą drogę zdążamy do miasta świętego? To jest nasz Zjazd. Zjazd Międzynarodowej Unji Katolickich Organizacyj Kobiety, do której należą i polskie katolickie stowarzyszenia kobiet przez swoje Związki diecezjalne i Zjednoczenie krajowe.

Międzynarodowa Unja Katolickich Organizacyj Kobiety powstała w roku 1910. Celem tej wszechświatowej organizacji było złączenie katolickich zespołów kobiecych wszystkich krajów, by wzajemnie się ulepszać i zdobywać przez wymianę zdań na zjazdach, kongresach coraz lepsze sposoby pracy dla dobra

bliźnich. Już w pierwszym zebraniu w Brukseli r. 1910 uczestniczyła Polka, hr. Wodzicka z Krakowa, która później z mianowania Ojca św. została przewodniczącą Unji i sprawowała ten zaszczytny, ale bardzo odpowiedzialny urząd przez lat 9.

Międzynarodowa Unja Katolickich Organizacyj Kobiety zwołuje co pewien czas kongresy (zjazdy z obradami) i to z początku istnienia czyniła co roku aż do wybuchu wojny światowej. Kongresy odbywały się zwykle w miastach, gdzie w tym samym roku przypadał Kongres Eucharystyczny. Pierwszy kongres po wojnie zwołała Unja w roku 1922 i to do Rzymu i odtąd już w wiecznym mieście obradowały katolickie kobiety w latach 1925 i 1930. VII Kongres odbył się w Hadze. Obecny



Bazylika i Plac św. Piotra w Rzymie.

IX Kongres woła nas znów do Rzymu, gdzie też stale co cztery lata zjeżdżać się będziemy. Tam pod opieką Ojca św. przy stałej obecności protektora (opiekunoradcy) którym teraz jest J. Em. Kard. Angelo Maria Dolci, rozpatrywać będą uczestniczki Kongresu w szeregu referatów: wychowanie religijne młodzieży, prawa i obowiązki rodziny w dziedzinie wychowania, wychowanie dziecka w środowisku robotniczym itd. Dyskutować nad temi zagadnieniami będą Polki, Francuzki, Niemki, Włoszki, Belgijki, Amerykanki, Chinki, Japonki i wiele, wiele innych, bo do Międzynarodowej Unji należy 59 organizacyj z różnych krajów.



Spotkamy się tam znajome z listów, znajome z dawniejszych Kongresów, znajome z ostatniej wizyty naczelnych władz Unji w Polsce. W roku 1931 bowiem w czerwcu obradowało biuro Unji (to tak jakby Zarząd Główny) w Warszawie i członkinie biura odwiedziły też Poznań. Była to oktawa Bożego Ciała. Nasi zagraniczni goście przypatrywali się z największym przejęciem wspaniałej procesji farnej. Do łez wzruszona była przedstawicielka Meksyku, która opowiadając nam o prześladowaniach Kościoła w swej Ojczyźnie z takim bólem pytała: „Czy możecie sobie wyobrazić coś smutniejszego jak kościół bez Najświętszego Sakramentu, a sumienia ludzkie bez przebaczenia?” Długo nie mogła się uspokoić nad szczęściem Polski; gdzie Chrystus-Król wychodząc na ulicę odbiera honory wojskowe, i gdzie towarzyszą mu tłumy wiernych z przedstawicielami władz na czele.

Spotkamy się nie tylko znajome, ale spotka się wprost rodzina. Rodzina Boża, złączona pragnieniem służenia Kościołowi katolickiemu i społeczeństwu swemu. Rodzina, złączona nawet wspólną familijną uroczystością, wspólnym świętem organizacyjnym, które Unja dla wszystkich swych członków na całej kuli ziemskiej wyznaczyła. Uroczystość Zwiastowania Naj-

świętszej Marji Panny to dzień, w którym w jednej i tej samej modlitwie, w tylu różnorodnych językach „oddajemy na zawsze i na godzinę śmierci dusze nasze i ciała pod straż i osobliwszą opiekę Marji<sup>1)</sup>”. W dniu tym wzorując się na Tej, która służebnicą Pańską mianowała się na zwiastowanie Jej macierzyństwa Bożego, pomyślny o konieczności stania się służebnicami Bożymi, „których wszelkie prace podejmowane i kierowane będą wedle woli Marji i Jej boskiego Syna woli<sup>2)</sup>”.

W dzień święta organizacyjnego 25 marca przybędzie „gromadka” polska do Rzymu. Niech myśli wszystkich kobiet polskich towarzyszą w drodze wyśłanniczkom, które na świętych miejscach pamiętać będą o pozostałych w kraju. Wszak dzięki pracy każdego członka organizacji kobiet, dzięki wysiłkom najmniejszego stowarzyszenia stanąć mogą delegowane polskie przed Unją ze sprawozdaniami i zaznaczeniem, że w Polsce pracuje kilkadziesiąt tysięcy zorganizowanych kobiet nad utwaleniem Królestwa Chrystusowego.

1) - 2) Modlitewka wspólna dla członków Unji: Ofiarowanie się Najśw. Pannie dla Stowarzyszeń żeńskich.

## Intencja modlitwy Ojca św. na marzec

### Módlmy się za bezrobotnych

W tym miesiącu szczególnie niż kiedykolwiek skierujmy myśli nasze ku tym, których los pozbawił pracy. Są to przecież ojcowie rodzin, bracia, siostry, osoby może nam osobiście bardzo bliskie. Pomyślny, ile oni wszyscy przechodzą trosk i kłopotów z powodu niemożności zarobku choćby na najkonieczniejsze codzienne potrzeby, ile przechodzą cierpienie moralnych, gdy patrzeć muszą na niedostatek w domu, na głód dzieci, żon, matek steranych życiem — nie mówiąc już o ich własnym wycieńczeniu fizycznym. Tak chętnie chcieliby pracować, tyle w nich jeszcze sił i zapału a tymczasem warunki życia gospodarczego tak się ułożyły, że nie dla wszystkich starczy w kraju pracy.

Obowiązkiem naszym jest tym wszystkim dopomóc.

Nie tylko pieniędzmi, bo tych sami często nie mamy, ale jest jedna pomoc, od której nikt z nas wymówić się nie może to jest: — modlitwa.

Bez pomocy Boga i jego błogosławieństwa nie naprawimy obecnych warunków życia. Dlatego prosić nam trzeba bardzo gorąco, wytrwale i z ufnością o boskie zmiłowanie nad niedolą tylu milionów bez pracy pozostających. Modlić nam się też trzeba o wytrwanie dla nich, by nie stracili wiary i nie złorzeczyli.

Św. Józef — ten patron rodzin katolickich niechaj będzie Oredownikiem naszych modłów. Zwróćmy się do niego o pomoc, o wstawiennictwo i prośmy:

Św. Józefie, proś wraz z nami Boga miłosiernego o pracę, o chleb dla rodzin polskich, dla wszystkich, którzy są bez środków do życia. Uproś dla nich ufność w pomoc i Opatrzność Bożą.

## Biczowanie Pana Jezusa

Za czasów Rzymian biczowano skazańców. Przywiązano więc biedną ofiarę do słupa. Różgi, któremi ją sieczono, były to rzemienie, lub powrozy, w które wplecione były kolce, haczyki ostre, lub kawałki ołowiu. — Dzieła i czynu tego krwawego dokonywało kilku oprawców, którzy się zmieniali, gdy się pomęczyli. — Jezusa-Zbawcę i Odkupiciela naszego, nie skazańca ani zbrodniarza, lecz najświętszego, najniewinniejszego z synów ludzkich, bez zmayı i winy wszelkiej — spotkała również ta hańba i męczarnia krwawa.

Słup owego biczowania, u którego Jezusa uwiązano, przechował się w trzech częściach. Jedna znajduje się w Jerozolimie, w kaplicy Grobu św. za żelazną kratą, którą otwiera się na godzinę tylko w Wielki Piątek.

Druga część jest od 500 lat w Rzymie, w kościele św. Praksedy w bocznej kapliczce. Część ta jest mniejsza od pierwszej. Ma ona przyczepiony żelazny pierścień u którego Jezus był przymocowany. Ludzie ocierają tam swe paciorki o świętą relikwię.

Trzecia część słupa stoi w kaplicy naprzeciw kościoła Laterańskiego w Rzymie, zwanej „Sancta Sanctorum”.

Kiedy św. Pawła chciano różgami siec, uwolnił się od tego; powołał się na swe prawo, mówiąc: „Jestem obywatelem rzymskim”. Jezus — mimo, iż był Panem świata, królem nieba i ziemi, nie uwolnił się od prawa tego, tak ostrego i hańbiącego. Poddał się temu jako cichy Baranek, posłuszny Ojcu swemu niebieskiemu za winy i grzechy nasze.

M. S.



# PRZYGODA „GLANCUSIA“ Humoreska

Koledzy nazywali go „Glancusiem“, taki był zawsze wyświeżony, wymyty, wyszorowany, tak mu się świeciła pomadą uczesana główka, tak pachniał wdą kolońską a w kieszeni gimnazjalnej bluzy miał zawsze lusterko, w którym co chwilę kontrolował ukradkiem, czy włos leżał gładko. Bo „Glancusia“ fryzura kosztowała niezmiernie wiele zabiegów, natura obdarzyła go bowiem nad samem czołem „wicherkiem“, który nie słuchał szczotki ani grzebienia a najczęściej powstał do góry wtedy, gdy chłopiec pragnał, by leżał jak ulizany. Smarował włosy, szczotkował, a na noc kładł na głowę chusteczkę do nosa z czterema węzłkami, by przecież jakoś te włosiska do głowy przylepić.

I temu właśnie „Glancusiowi“ wydarzyła się taka tragiczna przygoda.

Dzień był bardzo upalny. Chłopak z niechęcią myślał o pięciu godzinach, które trzeba będzie spędzić w dusznej klasie, i o łacinie, z której zapomniał się przygotować, bo śliczna dziewczynka z przeciwna całe popołudnie przesiadła w oknie a on dotrzymywał jej towarzystwa. Miał wprawdzie książkę przedłożoną, ale tylko tak, dla dekoracji i dla uspokojenia mamusi.

Trudno: miłość, wiosna, awantura z łaciną — a łacina to martwy język, szczególnie, gdy znajduje się w fazie stęsklenia. I nagle, gdy pakował książki i z niechęcią myślał o Cyceronie, który jeszcze w tyle lat po śmierci morduje ludzi swoją wymową, stanęła mu w pamięci plaża nad Wisłą, złocisty piasek, rozlewna fala i miły rzeźki wietrzyk, co tylko czasem przynosi od Kazimierza woń śledzi. I oto miast łacińskiej książki wsadził do torby zdecydowanym ruchem... spodeńki kąpielowe.

Pojechał tramwajem; z rozkoszą rzucił książki na ziemię, a gdy się rozebrał poczuł cały czar wolności.

Ach! Jak pysznie leżało się na drobnym piasku pobraża w powodzi słońca i obserwowało przez zmrużone powieki otoczenie i kąpiących się.

Ale wkońcu i jego zwiabiła woda. Przezornie położył książki na ubraniu a na nich buty, by wiatr mu nie porwał jakiego kawałka garderoby, przeciągnął się, by uwydatnić smukłość młodzieńczych kształtów i wytwornym łukiem chlusnął w zieloną falę.

Rozkosz! Br! Zimno! Roz...kosz!

Tymczasem na brzegu szedł sobie jakiś jegomość, spoglądał na wodę, wałęsał się to tu, to tam, koło wiklin krążył i wreszcie jakimś niezdecydowanym ruchem usiadł koło ubrania „Glancusia“ i znowu w wodę patrzył, jak jaki przyszył umrzyk, co miejsca sobie szuka w fali. Nagle, gdy nikt nie patrzył, niedoszły samobójca zręcznym ruchem buty „Glancusia“ przyciągnął ku sobie, pod połę wytartej marynarki schował, posiedział jeszcze

trochę, papierosa zapalił, łukiem szerokiej fali splunął i powoli odszedł w stronę wiślanych łęgów.

Po godzinie „Glancuś“ wylądował, otrząsnął się i przypomniał sobie że ma bułkę z szynką w torbie. Sięgnął po nią ale równocześnie uderzył go jakiś brak.. Przecie zdawało mu się, — więcej — był pewny, że buty położył obok książek, wiatr ich przecież nie zdmuchnął.. gdzie są?

Gorączkowo przerzucił ubranie. Niema, no, niema! Zapadły się jakoś tak, że ich znaleźć nie można.

Całą przyjemność diabli wzięli!

Chciało mu się płakać...

Co robić? No, co robić?

Buty... pewno, że mu i butów żal, ale jak maszerować w skarpetkach przez calusienkie miasto i to w dodatku z jednej, jak na złość, pięta wylazła.

Królestwo dałby za buty!

Ale tu ani butów, ani królestwa, ani nawet grosza na tramwaj w kieszeni.

Nie poradzi, trzeba drałować do domu w tych dziurawych skarpetkach. O Boże!

Zapytał sąsiada z lewej i z prawej o swoje buty, odpowiedziało mu wzruszenie ramion. Ktoś widział melancholijnego jegomościa co wypoczywał wpobliżu jego ubrania, on może wziął, ale to już dawno, z godzinę temu, czyli szukaj wiatru w polu.

Z rozpaczy zjadł bułkę.

No i co robić, siedzieć tu aż do zmroku, chyba mi się kiszki z głodu skręca.

A co powie mama? Będzie się niepokoić, pójdzie do szkoły, dowie się, że mnie tam dzisiaj nie było i wyspa gotowa. A kto wie, co taka przerażona matka może wogóle wymyślić.. gotowa jeszcze na policję polecieć i dopiero będzie chryja. I tak będzie, buty były prawie nowe, niestety na kamieniu nie rosną, a biednej wdowie ciężko się zdobyć na nowe. Więc chociaż niepokojem oszczędzić trzeba.

Biedna mama...

Zebrał książki, westchnął i poleciał do domu.

Ach, co to była za droga! Idzie sobie student ulicą, to nikt na niego nie zwraca uwagi, ale niech ten student idzie bez butów, to zaraz wszyscy właśnie na jego nogi patrzą, jakby to był obiekt najciekawszy w świecie i robią swoje uwagi.

— Dzisz go, przez butów goni!

— Warjat jakiś.

— Pewnie — jakiś zakład.

A oto jakiś ander przeklęty drze się na cały głos:

— Panie skubant, pięta panu wyszła na spacer! A wokół śmiech.

— A bodaj to jasne!

Już nie idzie, tylko leci, jak na wyścigach a tu jeszcze trzeba drogi nakładać, żeby ludnych ulic uniknąć.



*Panie skubant, pięta panu wyszła na spacer!*



No, nareszcie własna ulica.

I nagły niepokój: żeby ona nie wisiała w oknie. Kochał się w niej od roku, wymieniali spojrzenia, czasem wieczorami przy otwartym oknie deklamował swoim śmiesznie krzykliwym, to znów basowym głosem, bo właśnie przechodził mutację (zmianę) głosu. Dwoję miał przez nią, bo zamiast pisać zadania, gryzmolił wiersze i listy, których nie miał odwagi wysłać.

Tęsknił do jej widoku, ale dzisiaj... o dzisiaj...

Spojrzał w okno sąsiedniej kamienicy i ogarnęła go wściekłość: — naturalnie ta smarkata znowu wisi w oknie!

Zrobi do niej oko, może nie spojrzy na nogi.

Żeby nie spozrzała...

Gdzietam, już zobaczyła skarpetki a może i tę bezwstydną piętę. Poczzerwieniła i parsknęła śmiechem a on... On już nie władnął sobą, była to kropla, która przepelniła kielich, odwrócił się w samej bramie i wyrwali język, cały swój młody, czerwony język.

A potem chwycił go żal za gardło z przemożną siłą: Cały rok człowiek kocha i wszystko rozbija się o taką podłą, dziurawą skarpetkę! Och te kobiety...

*Marja Czeska-Maczyńska.*

*Marja Czeska-Maczyńska.*

## *Dole i niedole małżeństwa*

IV.

*O roli ojca w rodzinie — Współpraca małżonków nad swym duchowym rozwojem — Skąd małżonkowie powinni czerpać siłę przeciw własnym słabościom.*

Jedną, powiedziałabym, z najcięższych niedoli pożycia małżeńskiego jest wieczne nieporozumienie pomiędzy starymi i młodymi, zamieniające najspokojniejszy nieraz dom w jakiś niesamowity przybytek swarów z chwilą rozwoju dzieci.

Co tu jest przyczyną?

Zazwyczaj to, że ojciec nie zastanowił się dobrze nad swoim zadaniem w małżeństwie. Mężczyzna w małżeństwie nie powinien być tylko żywicielem ale i wychowawcą. Jeżeli jest tylko pierwszym, to roli swojej nie spełnia jak należy, dzieci bowiem wymagają opieki nie tylko ze strony matki ale i ze strony ojca, są przecież nie tylko jej ale i jego dziećmi.

Ojciec dzisiejszy nie stara się wglądać w duchowe życie swoich dzieci, nie idzie z nimi, pogania je raczej przed sobą i dziwi się potem, że one idą naprzód, coraz dalej i dalej a on zapomniany i niepotrzebny, pozostaje w tyle.

Ojciec, który wolne chwile spędza za domem, okrada sam siebie, bo staje się obcy swoim dzieciom, bo nie miał czasu ich poznać, nie stał się im przyjacielem i nauczycielem, został tylko groźnym ojcem, najwyższą instancją w sprawach karnych. Dzieci boją się go — jak długo są małe, staje się im obojętny — gdy dorosną, bo nie postarał się o to, by zdobyć zaufanie swojego dziecka, nie wglądał w jego radości i smutki i tak ich w końcu rozdziela życie, że stają się sobie niejednokrotnie gorzej niżeli obci — bo wrodzy.

Raz młody chłopiec opowiadał mi o swoim dzieciństwie z pełnią żalu w głosie. „Dzieciństwo moje przeszło w dostatek, ale nikt nie zatroszczył się o moją duszę, a ta dusza była wrażliwa i smutna i miłości rodzicielskiej spragniona. Czasem... zdawało mi się, że mając rodziców jestem sierotą... i właściwie byłem nią...”

A takich sierot jest dzisiaj wiele, chociaż im Bóg zachował rodziców. A potem dziwicie się, że dziecko nie ma dla was wdzięczności, ani miłości; a czyście się starali, aby było innym?

Dziecko jest bystrym obserwatorem, jest to mały ale sprawiedliwy sędzia naszych czynów, jeżeli chcemy w nim wzbudzić szacunek, musimy sobie na niego zasłużyć. Jak jednak ma dziecko myśleć o matce, która mu każe się brzydzić kłamstwem a... sama kłamie? Jak ma w niem wzbudzić szacunek ojciec, który wraca do domu w zbyt dobrym humorze? Bez względu na to, czy ten humor wywołał szampan, czy zwyczaj-

## **Co czytać?**

*K. Berkanówna, O co chodzi? Kobieta w dobie kryzysu.* V tomik Biblioteczki Społecznej. — Do nabycia u autorki — Poznań, Matejki 53 za poprzedniemi nadesłaniem należności PKO. 202 494, i w księgarniach. — 1.50 zł. i 25 gr. przesyłka.

Tak mi ciężko — Ty i Ludzie — Co robić? — Którędy pójdziesz — oto tytuły dotychczasowych broszur Biblioteczki Społecznej, założonej 1932, w Poznaniu w celu zachęcenia ludzi dobrej woli do pracy nad sobą i dla drugich. Nowy tomik próbuje omówić sprawy kobiece, wychodząc z założenia, że kobieta ma za mało głosu w sprawach swych własnych dzieci. A może ten głos ma, ale z niego nie korzysta. Głośny „kryzys” dzisiejszy domaga się koniecznie, byśmy wszyscy rękę przyłożyli do dzieła w zwalczaniu przeszkód do regularnego życia.

Autorka przedstawia nam kobietę w różnych chwilach jej życia: jako córkę, siostrę, koleżankę, żonę, matkę, panią domu, zawodowca, społeczniczkę, patriotkę, katoliczkę i jako człowieka.

Dopisy czasopism, książek i instytucji kobiecych dopełniają całości w skrócie praktycznej i nowoczesnej.

Polecamy wszystkim organizacjom kobiecym i — nie tylko kobiecym...

*Ks. Dr. Prof. Kazimierz Kowalski: „Nauki Rekolekcyjne o Akcji Katolickiej”* (Biblioteka Rekolekcyjna, wyd. Naczelnego Instytutu Akcji Katolickiej, Poznań 1934, Str. 102, 8°. — Cena 2,50 zł.

W książce tej zebrał autor, wybitny znawca zagadnienia, znakomity mówca i rekolekcionista, cenne i głębokie nauki swoje, wygłaszane w swoim czasie do działaczy Akcji Katolickiej. Książka przynosi bardzo wartościowy i pożyteczny materiał, ułatwiający XX. Rekolekcjonistom opracowywanie nauk w duchu Akcji Katolickiej.

na wódka, człowiek pijany jest tylko... człowiekiem pijanym. Ojciec wraca: jest zbyt głośny, zaczyna o sprzęty, cały pokój wyjada mu się ciasny, a z dzieciniego łóżeczka obserwują go szeroko rozwarte, trochę przestraszone a trochę ubawione oczy dziecka. Tatuś jest taki prześmieszny. W duszy dziecka rodzi się pogardliwa litość dla tego prześmiesznego tatusia i będzie się rozrastała.

Obok roli wychowawcy i żywiciela ma mężczyzna również do spełnienia rolę sędziego, powinien być zawsze sędzią sprawiedliwym. Dziecko ukarane sprawiedliwie przyjmuje karę w pokorze, gdy jednak karę podyktuje zły nastrój rodziców, w duszy dziecka powstaje bunt. A najgorzej, gdy ojciec karze dziecko za postępkę, które sam spełnia bezkarnie, wtedy... bunt przeradza się w nienawiść.

Człowiek jest tylko człowiekiem, każdy ma swoje wady i zalety i przed każdym jest droga rozwoju. Tą właśnie drogą duchowego rozwoju powinni iść małżonkowie, by dla dzieci swoich stać się przykładem a dla samych siebie zdobyć szczęście. Powinni wspierać się wzajemnie na tej drodze rozwoju, pomagać sobie od początku w dążeniu do opanowania wad a powiększenia zalet, tak, jak sobie pomocą winni być zawsze i we wszystkim, bo dopiero wtedy, gdy zaistnieje ta zgodna współpraca małżonków nad ulepszeniem samych siebie, powstanie piękna rodzina chrześcijańska, której zadaniem jest poprawić świat.

Sakrament małżeństwa oparty jest o głęboką znajomość psychologii człowieka. W nierozzerwalności związku małżeńskiego dano mu siłę przeciw jego własnej słabości, pomoc w pokusie, stworzono w nim mur chroniący gniazdo ludzkie od rozbicia, zabezpieczono los starzejącej się kobiety, przyszość dzieci, opiekę chorym, pomoc nieudolnym.

Gdyby ten mur padł...

Gdyby go zburzono...

Gdyby od woli człowieka zależało rozwiązanie węzła małżeńskiego dowolnie, to cóż kazałoby wytrwać, gdy miłość wygaśnie? Rzuciłaby żona chorego męża, mąż starzejącą się żonę a dzieci byłyby pisklętami bez gniazda, gromadką zwierząt skazanych na duchową zagładę. Poszłyby się tułać od progu do progu, jak w Rosji Sowieckiej.

Rozbicie rodziny, rozerwalność małżeństwa przywiodłaby do upadku nie tylko rodzinę ale i państwo. Historia bowiem uczy, że narody, które nie opierały się o podstawę zdrowej rodziny, chyliły się prędzej czy później do upadku.

Powinniśmy więc dążyć do podniesienia małżeństwa, do uzdrowienia go, do oparcia podstaw rodziny o wiarę, do zachowania czystości w małżeństwie, do wyrabiania woli i siły charakteru w sobie i w dzieciach, bo tem samem zapewniamy sobie i dzieciom nie tylko szczęście ale i rozwój duchowy, ten prawdziwy i jedynie wartościowy postęp, tę jedyną kulturę, o którą człowiek walczyć powinien.

K O N I E C.



# Z ustawodawstwa społecznego.

## Nowa ustawa ubezpieczeń społecznych

W dniu 1 stycznia br. weszła w życie nowa ustawa ubezpieczeń społecznych. Ustawa ta wprowadza duże zmiany w dotychczasowym systemie ubezpieczeń społecznych. Odtąd też na miejsce wielu instytucyj jak kasa chorych, ubezpieczenie na starość, od bezrobocia, wypadku i t. d. jest tylko jedna instytucja pod nazwą „Ubezpieczalnia społeczna”.

### Jakie świadczenia dla ubezpieczonych pracowników wypływają z nowej ustawy

#### Jak długo trwa okres pomocy leczniczej?

Każdy pracownik w poszczególnym wypadku choroby ma prawo do pomocy leczniczej nie dłużej niż przez 26 tygodni. W skład tej pomocy leczniczej wchodzi opieka lekarza, lekarstwa i środki opatrunkowe, środki lecznicze i pomocnicze oraz środki pomocnicze przeciwko zniekształceniu i kalectwu.

#### Kto korzysta z zasiłku chorobowego i przez ile tygodni?

Pracownik ubezpieczony ma prawo w razie *niezdolności do pracy* do zasiłku chorobowego przez 26 tygodni nie wyłączając niedziel i świąt. Zasiłek ten należy się za każdy dzień stwierdzonej niezdolności do pracy. Gdy ta niezdolność wystąpi później niż w trzecim dniu choroby, to zasiłek wypłaca się od pierwszego dnia niezdolności do pracy.

Pracownicy fizyczni nie mają prawa do zasiłku chorobowego w tym okresie, w którym w myśl przepisów służbowych lub zbiorowej umowy otrzymują od pracodawcy całkowite wynagrodzenie.

Tak samo pracownicy umysłowi nie mają prawa do zasiłku chorobowego w tym czasie, w którym w myśl przepisów prawnych przysługuje im prawo do całkowitego wynagrodzenia od pracodawcy.

#### Dopłaty za porady lekarskie.

Jako nowość wprowadza ustawa dopłaty za porady lekarskie, lekarstwa, środki lecznicze, pomocnicze i zabiegi lecznicze.

Ubezpieczalnia społeczna pobiera za pośrednictwem lekarza

- za każdą poradę lekarską po 20 gr,
- za każdy zabieg leczniczy po 10 gr,

za pośrednictwem apteki i firm dostarczających środków pomocniczo leczniczych:

- za każde lekarstwo, środek leczniczy i pomocniczy 10 gr,
- za każdy specyfik farmaceutyczny (apteczny) po 30 gr.

Opłat wyżej wymienionych nie uiszczają ubezpieczeni, których choroba spowodowana została przez wypadek w zatrudnieniu, ubezpieczeni dotknięci chorobą zawodową, bezrobotni oraz ci ubezpieczeni, za których w myśl ustawy składkę ubezpieczeniową opłacają w całości pracodawcy. Nie uiszczają wymienionych dopłat również ubezpieczeni podlegający chorobom ostrym i zakaźnym, gruźlicy, chorobom wenerycznym, umysłowym, zakaźnym chorobom skórny i t. p. Również w nagłych wypadkach (np. ostre zapalenie ślepej kiszki) nie uiszczą się opłat. O ile porada lekarska jest wolna od dopłaty, wolne też są lekarstwa i środki opatrunkowe.

#### Ile wynosi zasiłek chorobowy?

Zasiłek chorobowy wynosi tygodniowo 50% tygodniowego zarobku ubezpieczonego od płacy jaką ubezpieczony pobierał w ciągu ostatnich trzynastu tygodni przed zachorowaniem. Zasiłek dzienny wynosi jedną siódmą zasiłku tygodniowego. Dla

tych ubezpieczonych, którzy mają na utrzymaniu więcej niż dwoje dzieci może statut Ubezpieczalni ustanowić dodatki do zasiłku chorobowego w wysokości 5% zarobku tygodniowego na każde dziecko licząc od trzeciego. Zasiłek ten jednak w całości wraz z dodatkami nie może przekraczać 65% tygodniowego zarobku.

## Prace w ogrodzie w marcu

Gdy tylko ziemia odmarznie i obeschnie (w mokrej, lepiącej się do nóg i przyrządów nie może być mowy o porządnej uprawie) zabieramy się do siania warzyw, które nie boją się wiosennych przymrozków. *Marchew* uważamy dziś za najzdrowszą jarzynę, a sok z utartej i wyciśniętej marchwi należy dawać już kilkomiesięcznym dzieciom. *Marchew* lubi ziemię przekopaną na zime, a na wiosnę tylko zgrabioną. Jako pierwszą siejemy krótką karotkę paryską. Jest bardzo smaczna, słodka, lecz mniej plenna, więc przeznaczamy pod nią jeden lub dwa żagony na pierwszy przysmak dla stęsknionego po zimowym, jarzynowym poście języka. W większej ilości sieje się półdługą, nantejską. *Marchew* wschodzi bardzo powoli. Mówią o niej i o pietruszce, że idą do Rzymu prosić o pozwolenie! Może w tym czasie chwastem zarosnąć, więc dobrze jest wmieszać do nasienia marchwi, troszkę rzodkiewki, maku lub kopru, by te wcześniej wschodzące nasiona zaznaczyły linię na żagonku i ułatwiały działanie. Siał marchew trzeba rzadko. W tym celu miesza się nasienie z lekko wilgotnym piaskiem, biorąc na jedną łyżeczkę nasienia dziesięć łyżeczek piasku.

Te same wymagania co do ziemi, siewu i t. d. ma *pietruszka*. *Buraki czerwone* tak zwane *ćwikłowe*, jak wszyskie warzywa korzeniowe nie znoszą świeżego nawozu. Trzeba je przerywać i rozsadać. Młode listki tych wyrwanich buraczków można używać ze szpinakiem na jarzynę. Gdy się przerywać nie chce, trzeba sadzić w rzędy co 20 cm (t. zn. 6 rzędów na żagonie) kładąc pojedyncze ziarenka co 7 cm. Nie znosi świeżego nawet jesiennego nawozu, ani głębokiej uprawy *cebula*. Doładza jej za to — zupełnie świeża uprawa. Przy sianiu większych obszarów przygotowuje się ziemi tyle, ile w jeden dzień zasiać można. *Cebula* udaje się najlepiej na łąkach, na miejscu, skąd zostały wyrzucone drzewa, kierzki i t. d. Świeży nawóz wywołuje nietrwałość i psucie się cebuli. *Cebulę* można siać i sadzić. Sadzoną, t. zw. *dymkę*, zbieramy już w lipcu. Sadzić ją trzeba nie za głęboko, tak by połowa cebulki znajdowała się nad ziemią. Sianą można przerywać i rozsadać. Zbiór następuje po żółknięciu szczyptoru. Wyjęta z ziemi musi dobrze przeschnąć na dworze przed zanieśieniem na strych, gdzie zimuje, przykryta w czasie mrozu słomą. W miejscowościach, oddalonych od miast, gdzie o zbyt świeżych jarzyn jest trudno, dobrze byłoby dla całej wsi sprowadzić jeden gatunek siewu cebuli, by móc plon wagonowo spieniężyć.

*Czosnek* sadzimy pojedynczymi ząbkami. Obie te cebulowate jarzyny nie lubią saletry, zato wdzięcznie przyjmują nadsypanie popiołem drzewnym, o który na wsi nietrudno. W maju, w dżdżysty dzień można to zasilenie skutecznie.

„Kto sieje groch w marcu, zbiera w garncu, kto sieje w maju zbiera w jaju”. A więc czempredziej z *grochem* w ziemię i to świeżo przekopaną (bez obornika) zrównaną, kładąc ziarenka co 4 cm, na głębokość 5 cm. Siania dokonać musimy w sekrecie przed wróblami i gołębiami. Najlepiej więc siać po zachodzie słońca i dopilnować, by żadne ziarenko pozostałe na wierzchu nie zdradziło naszej pracy. Podobno moczą siew w nalcie, by uchronić groch przed ptakami. Ponieważ jednak osobiście nie wypróbowałam tego sposobu, nie mogę przysięgać za skutek. Dobrze jest spulchnić ziemię między rzędami grochu. Dokonywać tego trzeba po każdym obfitym deszczu. Gdy roślinki wyrosną na 10 cm trzeba im dać gałęziste tyczki i obsypać groch motyka, by go cokolwiek przygłaskać ku łodygom chrustu. Są też pieszce i bardzo wczesne odmiany groszku cukrowego, np. *de grâce*, *Witham Wonder*, bardzo polecenia godne.

Jak najwcześniej należy siać *szpinak* na świeżo kompostem zasilonej ziemi, po wzejściu przerywać, by roślinki sąsiadywały ze sobą o 10 cm. Gdy liść możliwy do użytku, wyrwa się co drugą, tak, że pozostałe rosna w odległości 20 cm.

W marcu również należy rozsadać *rabarber*, *szczyptor*, którego pewnie nigdy nie za dużo w gospodarstwie; zasiać też należy *koper*, *mak* i dużo rzodkiewki! Ta ostatnia lubi wilgoć; gdy ma za sucho idzie w głąb i ma wygląd marchwi z dużą ilością korzeni. *Bób* sadzi się między wczesne kartofle.



## Daj mi spokój

Jakże często słyszą od nas dzieci te słowa: „nie mam czasu” albo „daj mi spokój”. Zabiegane od rana do wieczora około spraw gospodarstwa domowego pamiętamy, że trzeba mieszkanie sprzątnąć, posiłki przygotować, obiad ugotować i domownikom go podać. Pamiętamy, że wszędzie w domu musi być ład i porządek a jednocześnie zapominamy o tem, że i dzieciom należą się od nas chwile im wyłącznie poświęcone.

Bywa, że dziecko zwraca się do matki z prośbą: „Mamusi, poczytaj mi trochę”. A na to słyszy odpowiedź: Daj mi spokój, muszę gotować kolację. Albo dziecko prosi: Mamusi, pobaw się ze mną... A matka na to: Nie mam czasu, muszę cerować pończochy.

Tak, to prawda, matki mają nieraz dużo do roboty i wśród licznych codziennych spraw nieraz trudno zachować spokój i pogodę.

Znam jedną matkę, która gospodarstwo prowadzi sama. Poza tem chodzi z dziećmi na spacer, bawi się z niemi, a nawet robi im sama różne łatwe zabawki. A jeśli nawet jest zajęta, myślą jest zawsze przy dzieciach i dzieci nie czują się nigdy pozostawione same sobie, co pociąga za sobą często bardzo złe skutki. Takiej matki życzyć należy każdemu dziecku.

Zabawa z dzieckiem jest nietylko rozrywką dla niego, ale pozwala nam obcować z dzieckiem, zbliżyć się do niego, poznać jego duszyczkę i na nią skutecznie oddziaływać. Czyż nie można szyjąc opowiadać dziecku jednocześnie jakąś ładną powiastkę, albo choćby wsiąść do pociągu, który dzieci pobudowały z krzesel? Dzieci są wówczas zadowolone i bawią się grzeczniej w obecności matki. Albo jeśli dzieci chcą, żeby się z niemi bawić wtedy, kiedy pora robić kolację, można powiedzieć: Dobrze dzieci, jeśli chcecie mi pomóc w robocie, to pobawie się z wami, ale później. Pożytek z tego jest niewątpliwy, bo i dziewczynkom i chłopcom przyda się nauka gospodarstwa a praca czy zabawa z matką jest zawsze miłsza.

Wiem doskonale, że to nie łatwo „mieć zawsze czas”. Trzeba dużo cierpliwości, samozaparcia się i wewnętrznej siły. Trzeba też umieć podzielić czas i robotę. Niech słowa „nie mam czasu” — gdy chodzi o dzieci — nie przechodzą nigdy przez usta matek. Widziałam niejednokrotnie, jak wężły rodzinne rozluźniały się z powodu nadmiernego ich oddania się codziennym sprawom, choćby to nawet robione było w najlepszych zamiarach. Nie należy lekceważyć tych spraw, ale nie należy też zapominać o tem co najważniejsze. A cóż może być ważniejszego dla kobiet-matek, jak praca przedewszystkiem dla duszy swego dziecka.

## RADY PRAKTYCZNE

**GDY Z KONCEM ZIMY** kartofle tracą na smaku, dobrze jest przeznaczoną na obiad porcję, oskrobać już rano i namoczyć w zimnej wodzie. Kartofle wchłoną wilgoć i przypominają w smaku młode.

**GDY Z WIOSNĄ** pietruszka za gęsto „zejdzie” i przerywać ją trzeba, sprzedają ogrodnicy i rolnicy podmiejscy wyrwaną zielenizną na targu. Na wsiach jednak gdzie tego ma każdy pod dostatkiem, co robić? Ususzyć zielone listki pietruszki na słońcu lub w piecu na pieprz! Pokruszą się wtedy łatwo, a tak drobno jak nigdy nie potrafimy pokrajać nożem. Mamy zimą gotową do rosolu, a kartofle w soli po odcedzeniu, przesypane tą drobną pietruszką wyglądają apetycznie i są jakby... okraszone.

**CO ROBIĆ Z MYDLINAMI.** Dużo jest drobiazgów w gospodarstwie domowym, na które nie zwracamy często uwagi, tymczasem nawet te drobne rzeczy, stosownie do tego, jak są użyte, mogą być albo szkodliwe lub też przynieść nam dużo pożytku. Tak na przykład na wsi, podczas prania, wylewamy często mydliny na podwórze, gdzie rosną drzewa lub też do ogródka, nie zważając na to, gdzie je lejemy. Mydliny takie mają mało części pożywnych dla roślin, a natomiast zawierają wiele tłuszczu. Otóż ten tłuszcz przenikając do ziemi krzepnie

i wskutek tego powietrze ani woda nie mogą się tam dostać i dlatego te rośliny polewane mydlinami zaczynają ginąć. Te same mydliny mogą być doskonale używane do kompostu, z wielkim dla nas pożytkiem. Robić to trzeba w sposób następujący: Do wycementowanego dołu (taki dół powinien być w każdym gospodarstwie) zbieramy wszelkie śmiecie i odpadki i polewamy je mydlinami, przerabiając ten kompost raz poraz. Tłuszcz przez dłuższe leżenie rozkłada się i przestaje być szkodliwym, zaś kompost po roku takiego polewania jest gotów do użytku i bardzo dobry pod różne warzywa, jak pietruszka, selery, szpinak i nawet mak. Poza tem kompost ten dobry jest także pod kwiaty, którym nadaje żywe barwy, można go również używać do nawożenia owocowych drzew. Same mydliny dobre są do niszczenia takich szkodników, jak mszyce na strączkowych, tylko żeby działały skuteczniej trzeba dodawać do nich nieco odwaru tytoniowego albo nafty.

**KUPOWANIE KONSERWÓW.** Przy kupowaniu konserwów należy uważać czy denko lub nakrywka są zupełnie równe. Jeśli odstają nieco, tak jakby je coś wypierało od wewnątrz, to oznacza, że konserwy są nieświeże.

**LEGUMINA Z JABŁEK I BIAŁEK.** 4 duże, kwaśne jabłka upiec w piecu, przetrzeć przez durszlak, powinna być szklanka tej marmelady. Zagotować ją z ćwierć funtem cukru, (najlepiej brać cukier pudrowy) i w tę bardzo gorącą marmeladę wmieszać cztery doskonale ubite białka. Zrobi się lekka jak puch masa. Wyłożyć na wysmarowany masłem półmisek, posypać kryształowym cukrem (kto może siekanymi migdałami lub orzechami) i w średnio gorącym piecu potrzymać przez kwadrans, by urosła i nabrała złotego koloru. Gdy piec za gorący, zrobi się placek

## NA POST

**ŚLEDZIE MARYNOWANE NA SPOSÓB MINOGÓW.** Śledziom z beczi uciąć głowy i moczyć je przez 24 godzin. Następnie uwiązać za ogon nitkę i powiesić je na 12 godzin, żeby obeschły z wody. Utarzać je w mące (można jeszcze umaczać w jajku, obsypać bułeczką), obsmażyć je na patelni na świeżej oliwie. Złożyć do miseczki, przekładając plasterkami cytryny, zalać przegotowanym, ostudzonym octem i resztką oliwy z patelni.

Oliwę należy brać krajową, oliwę Soya, która jest znacznie tańsza. Można również smażyć na oleju. Bez zapachu jest olej makowy, często na wsi wyrabiany.

**ŚLEDZIE JAK SARDYNKI.** Dobrze wymoczone śledzie (36 godzin) obciągnąć ze skórki, wyjąć ość i głowę uciąć. Pokrajać śledzie na trzy części. Na miseczce zalać octem przegotowanym i przestudzonym. Po 24 godzinach ocet zlać a śledzie zalać oliwą. Gdy dzień postoją są doskonale.

**DO KOTLETÓW ZE ŚLEDZI** nie brać za mało bułki namoczonej w mleku i wyciśniętej. Na dwa śledzie — jedna, to dobra proporcja. Smażyć kotlety śledziowe na niesfonom maśle o ile to możliwe, bo i tak są zwykle stępe.

**ŚWIEŻE ŚLEDZIE W GALARECIE.** Świeże śledzie tak zwane „zielone” kupuje się na targu i w składach na funty. Starannem wymyć i odcieć łebka pokrajać w dzwonka, nasolić i gotować do miękkości tak jak zwykłą rybę w wodzie z włoszczyzną. Poczem śledzie wyjąć, smak przedcedzić i przyprawić octem i solą. Do 1 ltr. smaku daje się 10 listków białej żelatyny, którą wpierw należy na godzinę namoczyć w zimnej wodzie, by straciła smak kleju. Smakiem zalać ułożone w salaterce śledzie. Do tego podać smażone kartofle. Galareta nie zbieleje przy dolewaniu octu, jeżeli ocet dodamy do zimnego smaku.

**DO ROBOT RĘCZNYCH  
WŁOCZKI i  
WEŁNY**

**„TROJKAT w KOLE”**

**35**  
**DOSKONAŁYCH  
GATUNKÓW  
KOLORACH**

**w 1539**



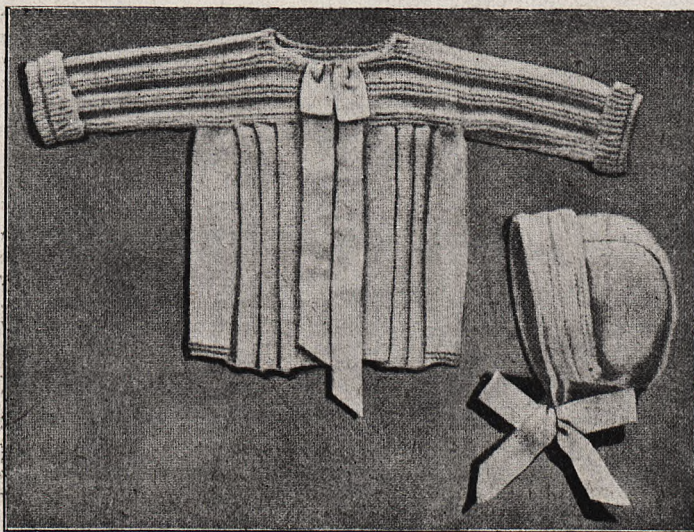


## ROBOTY RĘCZNE

### UBRANKO I CZEPECZEK DLA ROCZNEGO DZIECKA.

Małe to ubranko jest w kształcie kimona, to znaczy — nie ma rękawów wszytych w pasze, ale rękawy stanowią dalszy ciąg karczka, szwy zaś są tylko z boków i od spodu rękawków.

Nabrać 62 oczka z białej włóczki (będzie to połowa przodu) i zacząć następującym sposobem: Przerabiać każde 13 oczek po obu końcach drutów ścięciem podwiązkowym (ciągle na dobrą stronę), zaś 36 oczek pozostających w środku — robić prążkami: 6 oczek na dobrą stronę i 6 oczek naodwrot. W ten sposób zrobić trzy rzędy. W następnych rzędach przerabiać po 13 oczek po prawej stronie druta (czyli od strony szwa) ścięciem żersejowym (raz na dobrą stronę, raz naodwrot), 36 oczek środkowych zawsze ścięciem prążkowym (6 oczek na dobrą stronę i 6 naodwrot), następne 9 oczek znowu ścięciem żersejowym i pozostałe 4 oczka — ścięciem podwiązkowym. W ten sposób przerobić 18 centm. Potem musimy przerobić jeden rząd tak, żeby już później można było zacząć karczek. Rząd ten jest nieco zawyły, ale uważając — łatwo damy sobie z nim radę, przytem jest to tylko ten jeden trudny rząd. Otóż bierzemy robotę naodwrot, pierwsze 4 oczka przerabiamy na dobrą stronę, 2 oczka — naodwrot, przeciągnąć następne oczko na drut nie przerabiając go, 2 oczka razem naodwrot (czyli tak, żeby było z nich jedno), poczem przeciągnąć to ostatnie oczko przez oczko które nabraliśmy na drut nie przerobione; znowu 2 oczka naodwrot, zmniejszyć o 2 oczka jak wyżej (to znaczy: przeciągnąć oczko nie przerabiając go, przerobić 2 razem naodwrot i przeciągnąć to oczko przez nabrane na drut); znowu 2 oczka naodwrot zmniejszyć o 2 oczka opisany wyżej sposobem, zgubić 6 oczek prążków z odwrotnej strony, przerobić 2 oczka razem naodwrot, 4 oczka poszczególne naodwrot; zgubić po raz drugi 6 oczek, 2 oczka razem naodwrot, 4 poszczególne oczka naodwrot; zgubić poraz trzeci 6 oczek, zmniejszyć o 2 oczka jak wyżej opisane, 2 oczka naodwrot, 2 oczka razem naodwrot, 1 oczko naodwrot, poczem dodać od strony szwa 50 oczek na rękawek. W tym momencie będziemy mieli na drutach razem 81 oczko, zaś to trzykrotne gubienie po 6 oczek potrzebne było po to, żeby się uformowały trzy fałdeczki, które widzimy na rysunku. Teraz największa trudność już pokonana. Mając na drutach 81 oczko, robimy s t a l e ściegiem żersejowym (jest to mankiecik). W ten sposób przerobić 22 rzędy, potem spuścić od strony dekoltu 8 oczek, i znowu 3 razy po 2 oczka co 2 rzędy, dalej robić równo na pozostałych 67 oczkach przez 8 rzędów i zostawić tych 67 oczek na drucie, aż się je później przerobi. Tak samo jak opisaną połowę przodu — zrobić połowę drugą i połączyć oba kawałki, przyczem między 67-miu oczkami każdej połowy dodać 28 oczek, żeby uformować dekolcik pleców. Potem zrobić karczek, tak samo, jak z przodu. Zgu-



bić dodanych poprzednio 50 oczek, po każdej stronie drutów, i robić od strony pleców tak samo jak od przodu, odpowiednio dodając teraz po tyleż oczek tam, gdzie opuszczaliśmy oczka poprzednio, i robiąc tak samo w prążki. Środek, między prążkami, powinien być ścięciem żersejowym. Kiedy robota będzie miała 18 centm. mierząc od dołu karczka, przerobić 13 oczek każdego końca drutów ścięciem podwiązkowym, środek zaś — w prążki. W ten sposób zrobić trzy rzędy, potem zrobić 1 rząd równo i zamknąć. Połączyć boki i rękawki szwami i zakończyć dekolcik jednym rzędem półstłupków szydełkowych, z białej włóczki. Fałdki przymocować od środka kilku szwami. Dać z przodu петельkę i guziczek perłowy, a także przyszyć wstążeczki, jeśli kto chce, żeby było ozdobniej.

**CZEPECZEK.** Składa się z czterech części i naturalnie musi być dostosowany do ubranka. Nabrać 5 oczek, przerabiać ścięciem żersejowym i dodać trzy razy po 7 oczek co 2 rzędy po lewej stronie drutów, wobec czego otrzymamy ogółem 26 oczek. Robić dalej ścięciem żersejowym i dodać 6 razy po 1-em oczku co 4 rzędy. Przerobić równo 10 rzędów, potem zawsze z prawej strony zgubić 10 razy po 1-nem oczku w każdym rzędzie i zakończyć wszystkie oczka znajdujące się na drucie. Zrobić drugi kawałek taki sam, tylko dodawać i ujmować oczka po odwrotnej stronie niż w kawałku poprzednim. Te dwa kawałki utworzą boki. Teraz zaczynamy pas środkowy: nabrać 30 oczek i przerobić równo 25 rzędów. Potem dodawać co 7 rzędów po 1-nem oczku z każdej strony drutów i tak zrobić 4 razy. Przerobić równo 38 rzędów i zakończyć. Na wywinięcie dookoła cze-

peczka: nabrać 100 oczek, zrobić 3 rzędy ścięciem żersejowym, których odwrotna strona ma być użyta na dobrą stronę, potem 4 rzędy ścięciem podwiązkowym. Odtąd należy dodawać po 1-nem oczku z każdej strony druta co 5 rzędów i zrobić dalej naprzemian: 5 rzędów ścięciem żersejowym i 5 rzędów ścięciem podwiązkowym, znowu 5 rzędów ścięciem żersejowym i 5 rzędów ścięciem podwiązkowym, poczem — zakończyć. Podczas tych ostatnich 20 rzędów, przerabiać zawsze 4 oczka po każdej stronie drutów ścięciem podwiązkowym. Połączyć wszystkie kawałki szwami. Zakończyć dolny brzeg czepeczka rzędem półstłupków szydełkowych. Ponieważ będzie nieco większy niż obwód szyjki, należy dać u dołu trzy zaszywki i zrobić wiązanie ze wstążki.

*Czy wiecie że... wstydem dla polskiej gospodyni jest kupowanie niemieckiej mączki Hoffmana z kotkiem. „Polski“ kotek w opakowaniu polskiej mączki „BŁYSZCZ“ Szczepanowskiego zapewnia, że dobra prasowaczka bierze do prasowania sztywnej bielizny tylko polski „Błyszcz“.*



*W mroźne dni przy uprawianiu sportów zimowych*

pamiętajmy, by natrzeć skórę Kremem lub Olejkiem Nivea. Szczególnie zaś części ciała, niepokryte odzieżą wymagają zimą specjalnej pielęgnacji.

Pod wpływem wiatru i mrozu traci skóra swą elastyczność, staje się szorstką i pęka. Krem i Olejek Nivea zapobiegają temu, gdyż wnikają łatwo w głąb skóry, chronią i wzmacniają ją, tak, że staje się odporną i może lepiej poddać swym naturalnym zadaniom.

KREM NIVEA: Zł. o. 40 do 2.60 / OLEJEK NIVEA: Zł. 1.00, 2.00 i 3.50

Polski produkt firmy: PEBECO, Spółka Akcyjna w Poznaniu







## WYCHÓW KURCZĄT

Wychów kurcząt jest prawie najważniejszą z czynności w hodowli drobiu. Od tego bowiem głównie zależy, czy będziemy mieć materiał zdrowy, dobrze wyrosnięty i płodny.

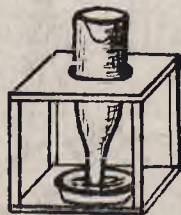
W dzisiejszym numerze pomówimy właśnie o tem, jak obchodzić się umiejętnie z pisklętami.

O ile równocześnie wykuły się zpod kilku kur kurczęta możemy połączyć je i zostawić mniejszą ilość matek. Liczymy wówczas około 20 piskląt pod jedną, a podłożenie ich uskuteczniamy wieczorem.

W miesiącach chłodnych, jak marzec i kwiecień, musimy kurczęta umieścić z kwoką lub indyczką w izbie o temperaturze pokojowej około 20° C. Podłoga powinna tam być zupełnie czysta i wysypana piaskiem. Kwoco pościelamy nieco słomy, żeby pisklętom było cieplej. — **Pierwszego dnia** po wylęzieniu nie dajemy kurczętom **żadnej karmy**, a tylko węgiel drzewny i żwir, oraz wodę przegotowaną do picia w naczyniach takich, do których kurczęta nie mogą wchodzić.

**Od drugiego do ósmego dnia życia** paszę dajemy punktualnie co 2 godziny na szerokiej desce i tylko tyle, ile kurczęta zjedzą przez 10 minut. Potem usuwamy deskę wraz z resztkami i myjemy ją wodą z dodatkiem kreoliny — dla dezynfekcji.

Jako karmę można użyć kaszę taterczaną, sruł pszenny lub z kukurydzy, przesiany, tak, że dajemy tylko grubsze części, ryż łamany, proso, płatki owsiane, a dwa razy dziennie serek z jajka. Serek — a nie jajko



gotowane, posiekane — co wiele z gospodyń stosuje, a co jest niestrawne dla kurcząt. Licząc jedno jajko na 25 piskląt, przyrządzamy serek w ten sposób: na patelnię wlewamy nieco mleka lub wody i rozbite surowe jajko. Mieszmą je na ogniu, dopóki nie utworzy się masa, podobna do dosyć suchej jajecznicy. Gdy ostygnie — dodajemy potłuczonych skorupki od jaj, suchej tartej bulki tranu — koniecznego dla rozwoju kurcząt — w ilości 10 kropli na każde jajko. Po paru dniach bardzo jest wskazane domieszanie świeżej, siekanej zielenizny, jak szczypiorku, młodej trawki i t. p. — Niejedną z gospodyń powie, że żywienie piskląt jajkiem zbyt drogo wypadnie — to prawda — dlatego też zużytkujemy jajka czyste, odrzucone przy wylęgu. Nie mając ich, lepiej zastosować świeży twaróg, niż paść kurczęta zbyt kosztownie. — Do picia dajemy początkowo wodę lub mleko, dobrze skwaśnione, gdyż mleko zaledwie kwaśniejące jest dla piskląt trucizną.

Praktyczne poidelko zrobione z doniczki.

Przy chowie kurcząt z kwoką musimy pamiętać o tem, żeby kura nie zjadała pokarmu, przeznaczonego dla piskląt, gdyż to za drogoby wypadło. Dlatego już drugiego dnia umieszczamy ją pod klatką z otworami u dołu, aby tylko kurczęta mogły swobodnie przechodzić pod spodem. Wówczas poidelko i deskę z karmą kładziemy w ten sposób, aby niewielka jej część znajdowała się pod klatką. Kura zwoluje wtedy troskliwie kurczęta, nie może ich jednak „odjeść”. Trzeba jej zatem dać możliwość najedzenia się — najlepiej nasypać ziarna. — Trzymanie kwok pod klatką jest wielkiem udogodnieniem, zwłaszcza, gdy jest ich więcej w jednej izbie. Uniemożliwia to bicie się kur między sobą — a pisklęta zawsze do swojej matki trafiają.

W dni słoneczne i dosyć ciepłe, począwszy od 6-go dnia życia, powinno się wynosić pisklęta na dwór, choć na krótki czas, w miejsce zaciszne, wsadzając kwokę pod klatkę.

**Od ósmego dnia życia do 3 tygodni** — jako ściółkę można użyć siecz-



Metalowe korytko do suchej paszy — z przykrywką, w którym znajdują się otwory (4 cm średnicy). Pisklęta paszy nie rozsypują, a przytem kura nie może jej wyjadać.

kę lub krótką słomę, w której kurczęta już chętnie grzebią. Rano wieczorem, początkowo na deskach, a później w ściółkę, wrzucamy grubsze części przesianego srułu pszennego, z kukurydzy, proso i t. p. Raz dziennie zadajemy paszę wilgotną na deskach, a potem w korytkach, składająca się z twarogu, dużej ilości siekanej zieleniny (sałata, pokrzywy), osy pszennej i 1 kropli tranu na sztukę. Poza tem w naczyniach lub korytkach, których kurczęta nie mogą zabrudzić — paszę mialką.

Mieszankę suchą zestawiamy np. w ten sposób:

4 części srułu pszennego,  
2 części srułu jęczmiennego,  
1 część srułu z kukurydzy,  
1 część osy pszennej,

2 części mączki mięsnej najlepszej, a o ile tej niema, dodamy do wilgotnej paszy siekanego surowego mięsa lub więcej twarogu. Do picia kwaśne mleko.

O ile ładnie i ciepło, kurczęta powinny kilka godzin spędzać na dworze, np. w ogrodzie. Najpierw w pobliżu kury, która jest pod klatką, potem chodząc z nią swobodnie, grzebiąc i szukając. — Węgiel i żwir powinny być dla lepszego trawienia zawsze dla kurcząt dostępne.

**Od 4-go do 6-go tygodnia życia** — sucha pasza, jak wyżej — tylko mączkę mięsną można zastąpić tańszą. Ziarno można dawać już nieśrutowane, a paszę wilgotną, złożoną z 1 części ziemniaków, 1 części zieleniny, 1 części osy pszennej i nieco twarogu.

Pomimo, że kura opuszcza już zwykle w tym czasie kurczęta, dają sobie one same doskonale radę. Trzeba wtedy, o ile można rozpoznać, odłączyć koguciki od kurek, żeby ich przy jedzeniu nie „odgryzały”. Koguciki, które nie zostaną przeznaczone do chowu, należy sprzedawać jak najprędzej, gdyż im wcześniej — tem lepsze ceny.

**Od 7-go tygodnia do skończonych 3 miesięcy** — trzeba jeszcze nadal paść intensywnie, zwłaszcza kurki, chcąc mieć później dobre nioski.

Abym kurczęta dobrze wychować — nie dosyć jest żywić je dobrze, ale trzeba dbać o jak największą czystość naczyń, korytek, podłogi — przez co uchronimy je od wszelkich chorób. Podłogi dezynfekuje się początkowo co 3 dni przez wyzorowanie gorącą wodą z dodatkiem 300 gramów kreoliny na wiadro.

To prawda, że racjonalny wychów kurcząt wymaga sporo starania i zabiegów — bądźmy jednak przekonane, że zostaną one wynagrodzone dobrmi rezultatami — w postaci zdrowych, nieśnych kurek i wyrosniętych kogucików!

Mrs.

## Uśmiechnij się!

**Oszczędnym.**

Pewien człowiek udaje się do lekarza. W poczekalni czyta ogłoszenie, że pierwsza porada kosztuje 5.— zł, a następne — po 2.— zł. Wchodzi do gabinetu lekarza.

— Moje uszanowanie panu doktorowi, znowu przychodzę...

— Ależ ja pana nigdy nie widziałem!

— Jaki? byłem tu przed 10-ciu dniami!

Lekarz bada chorego, potem mówi:

— Doskonale. Proszę nadal stosować to samo, co przepisałem przed 10-ciu dniami. Należy się 2 złote.

**Sprytna córeczka.**

Mama tłumaczy Andzi — której ojciec lubi często „pociągnąć”:

— Wiesz, że w niebie spotkamy wszystkich, których tu kochaliśmy.

— Zobaczę cię, mamusiu?

— Napewno, kochanie.

— ...A ciebie, tatusiu?

— Także, ale powiedz mi mała, jak rozpoznasz mnie między tylu osobami?

Andzia namyśla się chwilę i zadowolona oświadcza:

— Wiem, wiem! Gdy zobaczę aniołka z czerwonym nosem, będę wiedziała napewno, że to tatuś!

Abonament roczny pod opaką . . . . . 2,50 zł  
W abonamencie wspólnym od 10 egz. rocznie . . . . . 2,— zł  
Telefon nr. 15-27 Konto czekowe 200 368

Ogłoszenia: umieszczone na całej stronie . . . . . 300,— zł  
1 mm 1 łamu . . . . . 0,29 zł  
Gazeta dzieli się na 4 łamy.

Wydawca: Związek Kobiet Katolickich w Poznaniu. Za redakcję: Janina Kaźmierska. Adres redakcji: Gazeta dla Kobiąt Poznań, Al. Marcinkowskiego 1. — Tłoczono w Drukarni św. Wojciecha w Poznaniu na papierze z własnej Fabryki papieru „Malta”.